Instruções de instalação e funcionamento

Forno encastrado

BF68CDGB
BF68CDBGB

Manual do proprietário

Índice

Utilizar este manual **2**
Instruções de segurança **2**
Segurança eléctrica 2
Segurança durante o funcionamento 3
Instruções de eliminação **3**
Instalar o forno **4**
Instruções de segurança para o instalador 4
Instalar num armário baixo. 4
Ligar à fonte de alimentação. 5
Instalar num armário alto 6
Peças e funcionalidades **7**
Forno. 7
Controlos do forno 8
Acessórios 9
Utilizar os acessórios 10
Interrupção de segurança 10
Ventoinha de arrefecimento 10
Antes de começar **11**
Acertar o relógio 11
Limpeza inicial 12
Utilização do forno **13**
Definir o modo de função de cozedura 13
Acertar a temperatura do forno 14
Desligar o forno 15
Tempo de fim. 15
Tempo de cozedura 16
Início retardado 17
Temporizador de cozinha 19
Luz do forno ligada/desligada 20
Função de segurança para crianças. 20
Desligar o sinal sonoro. 20
Funções do forno 21
Recipientes de teste 28
Limpeza e cuidados **29**
Superfície de esmalte catalítico 30
Limpar a porta do forno 31
Limpeza do aquecedor superior 34
Mudar a lâmpada 35
Garantia e assistência **36**
Perguntas Mais Frequentes e Resolução de Problemas 36
Dados técnicos **38**

PT

Utilizar este manual

Obrigado por escolher um forno encastrado SAMSUNG.
Este manual do proprietário contém informações importantes sobre a segurança e instruções que pretendem ajudá-lo na utilização e na manutenção do seu electrodoméstico.
Demore o tempo que for necessário para ler este manual do proprietário antes de utilizar o forno e guarde este livro para referência futura.
Os símbolos que se seguem são utilizados no texto deste manual do proprietário.

Importante **Nota**

Instruções de segurança

A instalação deste forno tem de ser realizada por um electricista profissional qualificado. O instalador é responsável pela ligação do electrodoméstico à fonte de alimentação de corrente eléctrica de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

Segurança eléctrica

Se o forno tiver sido danificado no transporte, não o ligue.

- Este electrodoméstico só pode ser ligado à fonte de alimentação de corrente eléctrica por um **electricista com uma licença especial**.
- Caso o aparelho tenha uma avaria ou esteja danificado, não tente utilizá-lo.
- **As reparações** só podem ser realizadas por um **técnico qualificado**. A reparação inadequada pode resultar em perigos consideráveis para o utilizador e para terceiros. Se o seu forno precisar de alguma reparação, contacte um centro de assistência da SAMSUNG ou o seu distribuidor.
- Se o cabo de alimentação tiver algum defeito, tem de ser substituído por um cabo especial ou por um conjunto disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
- Os cabos e fios eléctricos não podem ficar a tocar no forno.
- O forno deve ser ligado à fonte de alimentação eléctrica através de um disjuntor ou fusível aprovados. Nunca utilize vários adaptadores de corrente ou cabos de extensão.
- A chapa de dados encontra-se no lado direito da porta.
- A alimentação de corrente do electrodoméstico deve estar desligada quando limpar ou reparar o aparelho.
- Tome todo o cuidado quando ligar aparelhos eléctricos às tomadas junto ao forno.

AVISO

Deve desligar o aparelho antes de mudar a lâmpada para evitar a possibilidade de choque eléctrico. Durante o funcionamento do forno, as superfícies interiores ficam muito quentes.

Instruções de segurança (continuação)

PT

Segurança durante o funcionamento

- Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.
- Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam quentes o suficiente, ao ponto de provocar queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento nem nas superfícies interiores até passar tempo suficiente para arrefecerem.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.
- Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.
- Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contacto com uma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água em pressões elevadas ou com jactos de vapor.
- Durante a utilização do forno, deve manter as crianças afastadas a uma distância segura.
- Os alimentos congelados, como as pizas, devem ser cozinhados numa grelha. Se utilizar o tabuleiro, este pode ficar deformado devido às grandes variações de temperatura.
- Não deite água para o fundo do forno quando este está quente. Pode danificar a superfície de esmalte.
- A porta do forno tem de estar fechada durante a cocção.
- Não forre o fundo do forno com folha de alumínio e não coloque quaisquer tabuleiros de cozinha ou latas sobre o mesmo. A folha de alumínio bloqueia o calor, o que pode resultar em danos na superfície de esmalte e provocar maus resultados de cozedura.
- Os sumos de fruta deixam manchas, que podem ficar indeléveis nas superfícies esmaltadas do forno. Quando cozinhar bolos muito húmidos, utilize o recipiente fundo.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas doentes sem a supervisão adequada de uma pessoa responsável que assegure a utilização segura do aparelho.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.

Instruções de eliminação

Eliminação do material de embalagem

- O material utilizado na embalagem deste aparelho é reciclável.
- Elimine os materiais de embalagem no contentor apropriado nas instalações de eliminação de resíduos local.

Eliminação de aparelhos usados

AVISO

Antes de eliminar aparelhos usados, inutilize-os para que não se transformem numa fonte de perigo.
Para o fazer, desligue o aparelho da corrente eléctrica e remova o cabo de alimentação.
Para proteger o ambiente, é importante que os aparelhos usados sejam eliminados da forma adequada.

- O aparelho não pode ser eliminado junto com o lixo doméstico.
- Pode obter informações sobre as datas de recolha e locais de serviço de recolha de resíduos público no seu departamento de recolha de resíduos ou câmara municipal.

Instalar o forno

☛ A instalação eléctrica deste aparelho só pode ser realizada por um electricista qualificado.
O forno tem de ser instalado de acordo com as instruções fornecidas.
Remova a protecção de vinil da porta depois da instalação.

Instruções de segurança para o instalador

- A instalação tem de garantir a protecção contra a exposição das peças com corrente eléctrica.
- A unidade em que o aparelho vai ser instalado tem de estar em conformidade com os requisitos da DIN 68930 no que se refere à estabilidade.

Instalar num armário baixo

- Tenha em conta os requisitos mínimos de folga.
- Prenda o forno no lugar com parafusos nos dois lados do forno.

Ligar à fonte de alimentação

As ligações eléctricas têm de ser feitas de acordo com a chapa de ligação fixada na parte de trás do aparelho. Têm de ser feitas por um electricista que terá de se assegurar que o electrodoméstico foi ligado de acordo com as instruções de instalação e com as leis locais.

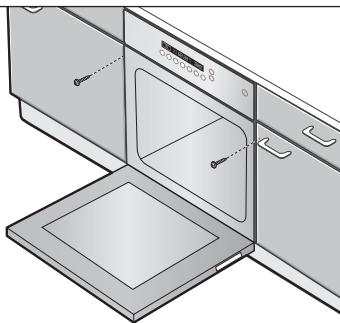
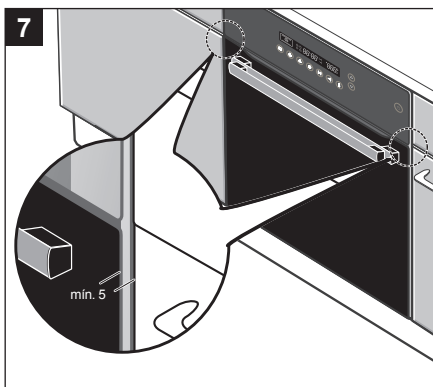
Sempre que não seja possível ligar o forno à corrente eléctrica com uma ficha, tem de se instalar no lado da alimentação da ligação um dispositivo de corte omni-polar (com uma folga entre contactos de, pelo menos, 3 mm) para que a instalação fique em conformidade com os requisitos de segurança.

✉ Quando se liga a alimentação, o sistema electrónico do forno inicializar-se; isto neutraliza a iluminação durante alguns segundos. O cabo eléctrico (H05 RR-F ou H05 VV-F, Min 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²) tem de ser suficientemente comprido para poder ligá-lo ao suporte do forno encastrado no chão, em frente à unidade.

Abra a tampa traseira na parte de baixo do forno (utilizando uma chave de parafusos de pontas chatas) e desaparafuse totalmente o parafuso de ligação e o prendedor do cabo, antes de ligar os fios condutores aos terminais apropriados.

O fio de terra tem de ser ligado ao terminal (⏚) do forno.

Se o forno for ligado à alimentação eléctrica através de uma ficha, esta tem de ficar acessível depois de ter instalado o forno.

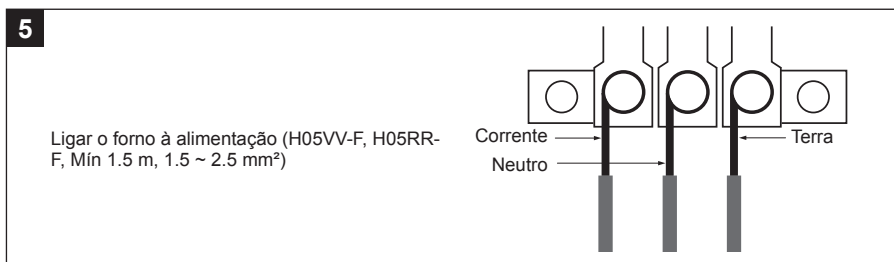
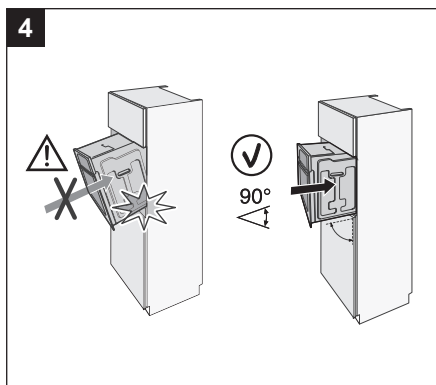
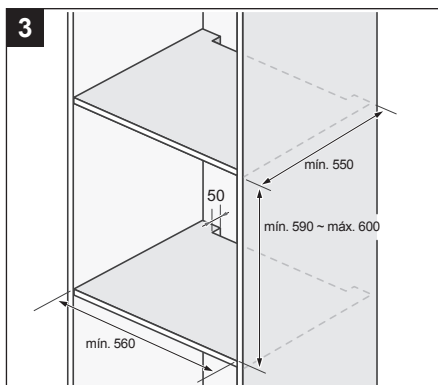
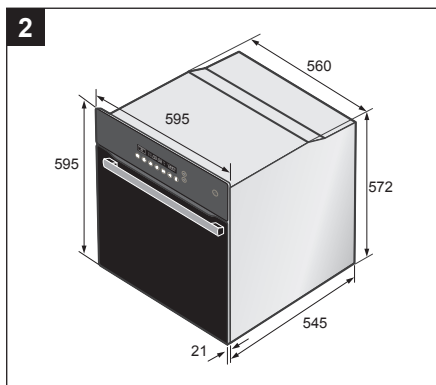
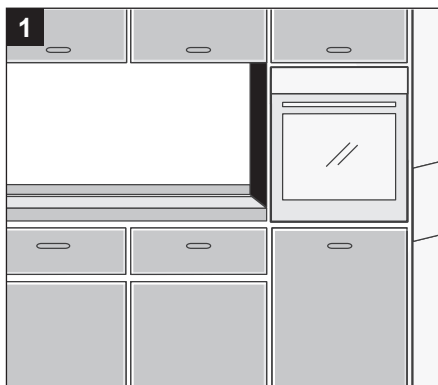
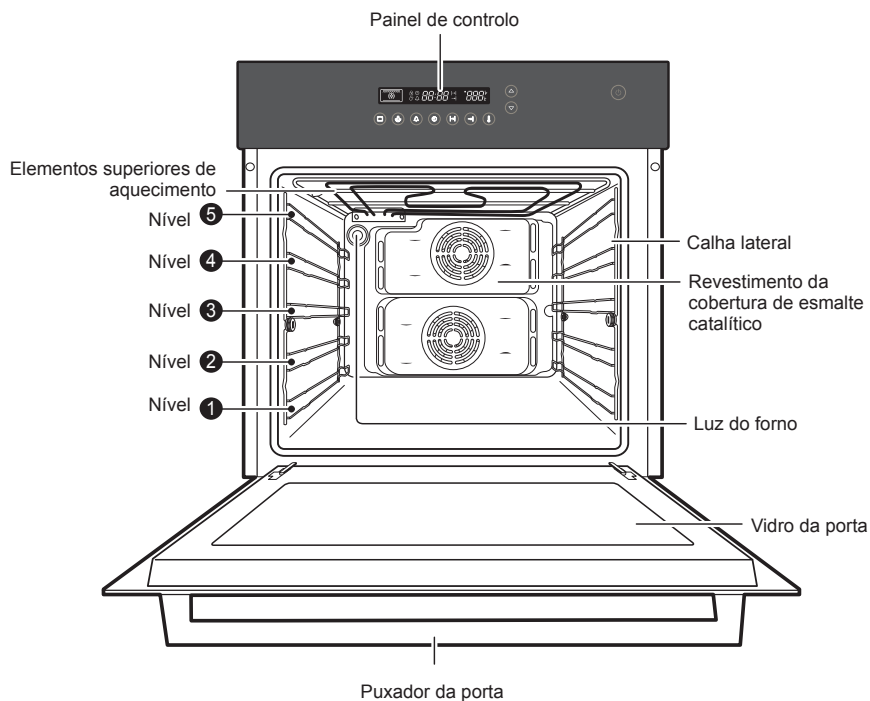
Não aceitamos quaisquer responsabilidades na eventualidade de um acidente resultante de uma ligação à terra mal feita ou inexistente.

PT

Instalar num armário alto

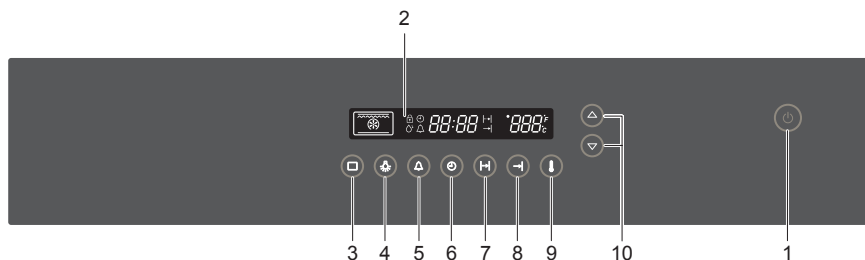
- Tenha em conta os requisitos mínimos de folga.
- O forno deve ser deslizado para o local no ângulo de alinhamento adequado.

Ligar o forno à alimentação (H05VV-F, H05RR-F, Mín 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²)

PT

Forno

✉ Os níveis das prateleiras são numerados de baixo para cima.
Os níveis 4 e 5 são sobretudo utilizados para a função de grelhador.
Consulte os guias de cocção fornecidos neste manual para determinar os níveis adequados das prateleiras para os seus pratos.

PT

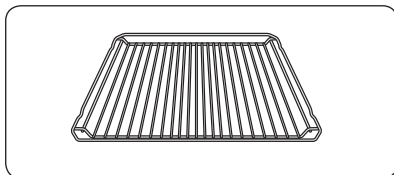
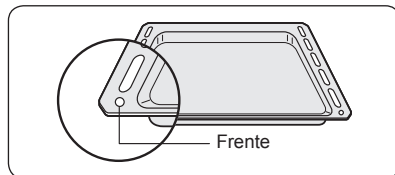
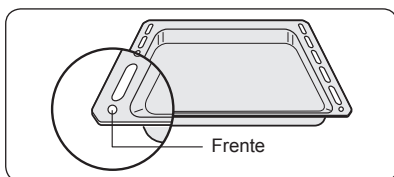
Controlos do forno

1. Botão para ligar/desligar
2. Visor
3. Botão de selecção da função de cozedura
4. Botão da lâmpada
5. Botão do temporizador de cozinha
6. Botão do relógio
7. Botão de tempo de cozedura
8. Botão de fim de tempo
9. Botão de temperatura
10. Botões de controlo de tempo/temperatura

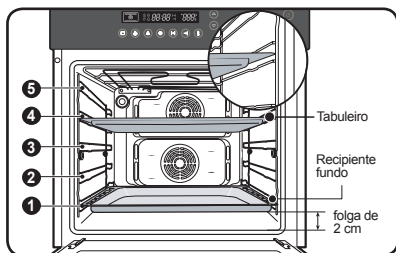
Botão Ligar/Desligar (Power On/Off)

Pode ligar ou desligar o forno.
Se carregar no botão Ligar/Desligar (Power), as luzes dos botões e o painel do visor desligam-se. Como resultado, todos os botões são desactivados, excepto o botão Ligar/Desligar (Power).
Se carregar novamente no botão Ligar/Desligar (Power), volta a ligar as luzes dos outros botões e o painel do visor. Consequentemente, todos os botões são reactivados.

PT

Acessórios

Os acessórios que se seguem são fornecidos com o forno.

1 **Grelha**, para pratos, formas para bolos, tabuleiros para assados e grelhados.

2 **Tabuleiro**, para bolos e biscoitos.

3 **Recipiente fundo**, para assados ou para recolher os sucos das carnes ou pingos de gordura.

Peças e funcionalidades (continuação)

O tabuleiro, o recipiente fundo e a grelha devem ser inseridos correctamente nas corrediças laterais.

Quando retirar os alimentos cozinhados do forno, tenha cuidado com os utensílios e as superfícies quentes.

Exemplo Nível 1: Recipiente fundo
Nível 4: Tabuleiro

Quando utilizar o recipiente fundo ou o tabuleiro para recolher pingos dos alimentos a serem cozinhados, certifique-se de que o recipiente ou o tabuleiro estão bem colocados nas corrediças laterais. Se deixar estes acessórios entrarem em contacto com a superfície inferior do forno, pode danificar o esmalte da superfície. Os tabuleiros e os recipientes colocados no nível 1 devem estar afastados pelo menos 2 cm do fundo do forno.

Utilizar os acessórios

Grelha, tabuleiro e recipiente fundo

Colocação da grelha

Insira a grelha em qualquer nível pretendido.

Posicione o tabuleiro ou o recipiente fundo

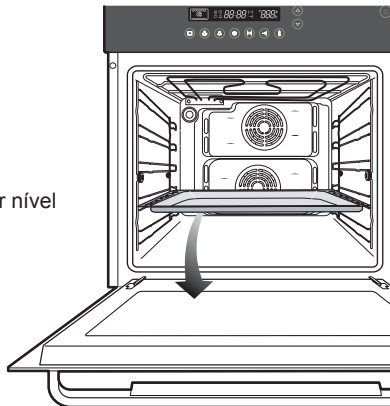
Insira o tabuleiro e/ou o recipiente fundo em qualquer nível pretendido.

Interrupção de segurança

- Se não for introduzido um tempo de cocção, o forno desliga-se sozinho após os tempos indicados em baixo.

Tempos de interrupção da preparação para várias programações de temperatura

Abaixo dos 105°C	16 horas
Dos 105°C aos 240°C	8 horas
Dos 245°C aos 300°C	4 horas

- O circuito eléctrico deste forno contém um sistema de interrupção térmico. Se o forno atingir temperaturas anormalmente quentes, o sistema desliga a alimentação de corrente aos elementos de aquecimento durante um determinado período de tempo.

Ventoinha de arrefecimento

Durante a cozedura, é normal que a ventoinha liberte ar quente pela parte da frente do forno.

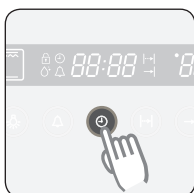
- A ventoinha de arrefecimento continuará ainda a funcionar depois de desligar o forno. Só se desliga quando a temperatura interna tiver baixado para 60°C ou após 25 minutos.

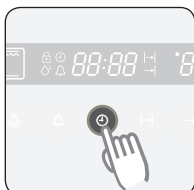
Acertar o relógio

Quando se liga o forno pela primeira vez, o visor do painel de controlo acende-se durante um momento. Passados 3 segundos, aparece o ícone de um relógio com a indicação 12:00 a piscar. Só pode utilizar o forno depois de acertar o relógio.

1 Enquanto não acertar o relógio, o forno não funciona. " ⏲ " e "12:00" piscam no visor quando se liga o forno pela primeira vez. Carregue no **botão do relógio**. As indicações " ⏲ " e "12: " piscam no visor.

2 Carregue nos **botões de controlo de tempo/temperatura** para acertar as horas.

Exemplo Para programar 1:30

3 Carregue no **botão do relógio**. As indicações " ⏲ " e " :00" piscam no visor.

4 Carregue nos **botões de controlo de tempo/temperatura** para acertar os minutos. " ⏲ " pisca no visor.

5 Carregue no **botão do relógio** para terminar de acertar o relógio ou aguarde cerca de 10 segundos. " ⏲ " desaparece e "30" pára de piscar. O visor mostra as horas. O forno está pronto a ser usado.

Antes de começar (continuação)

Limpeza inicial

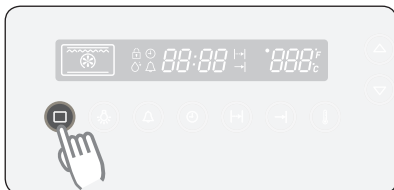
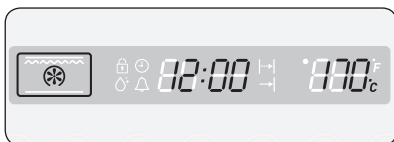
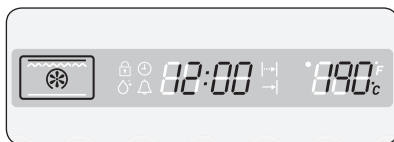
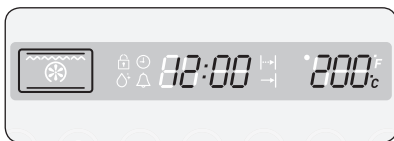
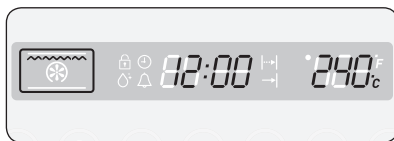
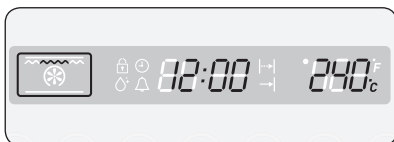
Limpe o forno muito bem antes de o utilizar pela primeira vez.

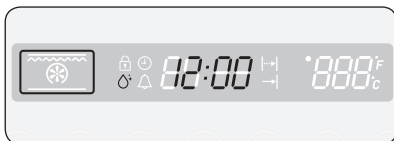
☛ Não utilize materiais de limpeza aguçados ou abrasivos. Estes podem danificar as superfícies do forno. Para fornos com a frente esmaltada, utilize os produtos de limpeza disponíveis no mercado.

Para limpar o forno

1. Abra a porta. A luz do forno acende-se.
2. Limpe todos os tabuleiros do forno, acessórios e corrediças laterais com água quente ou líquido de limpeza e seque com um pano limpo e macio.
3. Lave o interior do forno da mesma maneira.
4. Limpe a parte da frente do forno com um pano húmido.

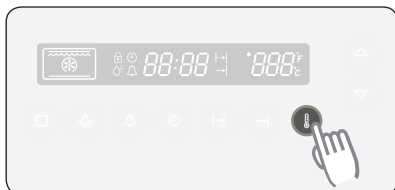
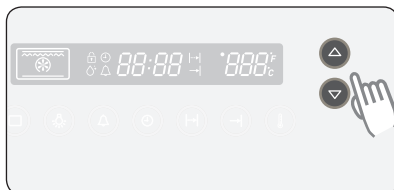
Verifique se o relógio está certo. Retire os acessórios para utilizar o forno na definição de convecção a 200°C, durante 1 hora, antes de utilizar. Sentirá um cheiro característico. Isto é normal, mas certifique-se de que a cozinha está bem ventilada durante este período de condicionamento.

Programar o modo de função de cozedura

1 Carregue no **botão de selecção da função de cozedura** para seleccionar a função do forno pretendida.

Convecção

Calor superior + Convecção

Convencional

Grelhador grande

Grelhador pequeno

Calor inferior + Convecção

Limpeza a vapor

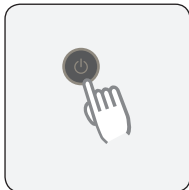
Cozedura automática

PT

Programar a temperatura do forno

1 Carregue no **botão de temperatura.**

2 Carregue nos **botões de controlo de tempo/temperatura** para ajustar a temperatura.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (Grelhador grande e pequeno)

✉ Pode ajustar a temperatura durante a cozedura.

PT

Desligar o forno

Para desligar o forno, carregue no **botão para ligar/desligar**.

Fim de tempo

Pode programar o fim de tempo durante a cozedura.

1 Carregue no **botão de fim de tempo**.

Exemplo — Neste momento são 12:00

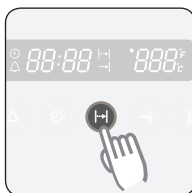
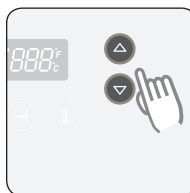
2 Carregue nos **botões de controlo de tempo/temperatura** para programar o fim de tempo pretendido.

3 Carregue no **botão de fim de tempo**.
O forno funciona automaticamente com o fim de tempo seleccionado, a menos que carregue no **botão de fim de tempo** dentro de 5 segundos.

✉ Para obter melhores resultados, pode ajustar o fim de tempo previamente programado com os **botões de controlo de tempo/temperatura** durante a cozedura.

PT

Tempo de cozedura

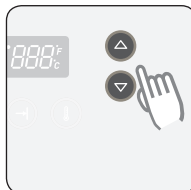
Durante a cozedura, pode programar o respectivo tempo.

1 Carregue no **botão de tempo de cozedura**.

2 Carregue nos **botões de controlo de tempo/temperatura** para programar o tempo de cozedura pretendido.

3 Carregue no **botão de tempo de cozedura**.
O forno funciona com o tempo de cozedura seleccionado, a menos que carregue no **botão de tempo de cozedura** dentro de 5 segundos.

✉ Para obter melhores resultados, pode ajustar o tempo de cozedura previamente programado com os **botões de controlo de tempo/temperatura** durante a cozedura.

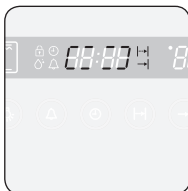
Início diferido

Caso 1 - O tempo de cozedura é introduzido primeiro

Se introduzir o fim de tempo depois de já ter programado o tempo de cozedura, o tempo de cozedura e o fim de tempo são calculados e, se for necessário, o forno programa um ponto de início diferido.

1 Carregue no **botão de fim de tempo**.

Exemplo — São neste momento 3:00 e o tempo de cozedura desejado é de 5 horas.

2 Carregue nos **botões de controlo de tempo/temperatura** para programar o fim de tempo.

Exemplo — Quer cozinhar durante 5 horas e terminar às 08:30.

3 Carregue no **botão de fim de tempo**. Aparece um símbolo “ [[ ]] ” até ser atingido o ponto de início diferido.

PT

Caso 2 - O fim de tempo é introduzido primeiro

Se introduzir o tempo de cozedura depois de já ter programado o fim de tempo, o tempo de cozedura e o fim de tempo são calculados e, se for necessário, o forno programa um ponto de início diferido.

1 Carregue no **botão de tempo de cozedura**.

<u>Exemplo</u> São neste momento 15:00 e o fim de tempo desejado é às 17:00.

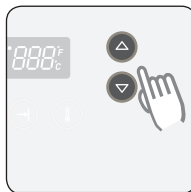
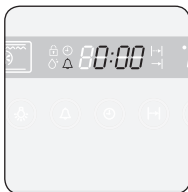
2 Rode o **botão de controlo de tempo/temperatura** para programar o tempo de cozedura.

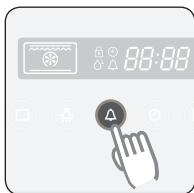
<u>Exemplo</u> Quer cozinhar durante 1 hora e 30 minutos e terminar às 17:00.

3 Carregue no **botão de tempo de cozedura**. Aparece um símbolo “ ” até ser atingido o ponto de início diferido.

PT

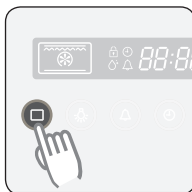
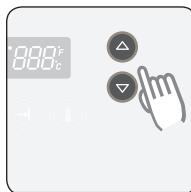
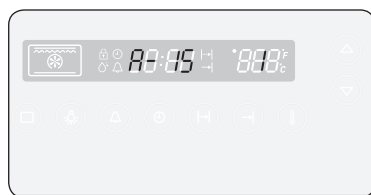
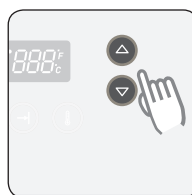
Temporizador de cozinha

1 Carregue uma vez no **botão do temporizador de cozinha**. A indicação "🔔" pisca no visor.

2 Carregue nos **botões de controlo de tempo/temperatura** para acertar a hora pretendida.

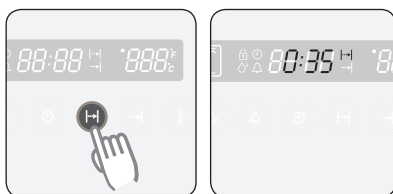
Exemplo 5 minutos

3 Carregue no **botão do temporizador de cozinha** para iniciar o temporizador de cozinha. Decorrido o tempo programado, ouve-se um sinal sonoro.

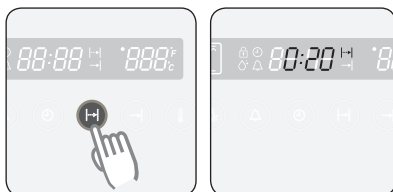
✉ Carregue sem soltar o **botão do temporizador de cozinha** durante 2 segundos para cada modo para cancelar o temporizador.

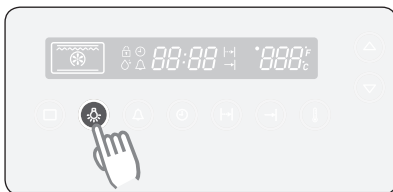
PT

Cozedura automática

1 Carregue no **botão de selecção da função de cozedura** para seleccionar a cozedura automática.

2 Seleccione a receita pretendida carregando nos **botões de controlo de tempo/temperatura**. Aguarde até seleccionar o peso, 5 segundos depois de ter seleccionado uma receita. No caso das receitas com peso fixo, comece a cozinhar imediatamente.

3 Seleccione o peso pretendido carregando nos **botões de controlo de tempo/temperatura**. Aparece o tempo de pré-aquecimento (min:seg) no visor e a contagem decrescente começa 5 segundos depois de o peso ter sido seleccionado. No caso das receitas sem pré-aquecimento, o visor mostra o tempo de cozedura restante (h:min).

Concluída a contagem decrescente para pré-aquecimento

Depois de terminar o pré-aquecimento, o forno apita e o visor mostra o tempo de cozedura restante (h:min). Mantenha a “condição de pré-aquecimento” até colocar alimentos no forno e depois carregue no **botão de tempo de cozedura**.

4 Carregue no **botão de tempo de cozedura**. O visor mostra a contagem decrescente para o tempo de cozedura. Começa a fase 1 de cozedura.

Quando chegar a altura de "Virar/Rodar"
Ouve-se um sinal sonoro que indica quanto tempo falta para "Virar/Rodar". Quando "Virar/Rodar" terminar, interrompa a cozedura e carregue no **botão de tempo de cozedura**.

5 Carregue no **botão de tempo de cozedura**. O forno pára de apitar e recomeça a cozedura.

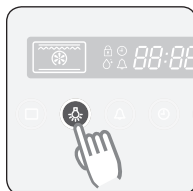
Acender/apagar a lâmpada do forno

1 Carregue no **botão da lâmpada**.

1º Desligar
2º Ligar

✉ A lâmpada desliga-se automaticamente passados 5 minutos.

PT

Função de segurança para crianças

Pode utilizar a função de bloqueio para crianças quando o forno está em modo de espera.

1 Carregue sem soltar os **botões da lâmpada e do temporizador** em simultâneo durante 3 segundos. (🔒) aparece no campo do visor.

2 Volte a carregar sem soltar os **botões da lâmpada e do temporizador** durante 3 segundos para desbloquear.

✉ Se o forno estiver bloqueado, nenhum botão funciona excepto o botão da função de desbloqueio.

PT

Funções do forno

As funções deste forno incluem as seguintes funcionalidades

Modos de forno

A tabela que se segue representa os vários modos e definições do seu forno.

Utilize as tabelas do guia de cozinha destes modos, nas páginas que se seguem, como linhas de orientação para cozinhar.

	Convencional Os alimentos são aquecidos por elementos de aquecimento na parte superior e inferior. Esta definição é adequada para cozinhar e assar.
	Calor superior + Convecção Recomendamos este modo para assar carne. O elemento superior de aquecimento está a funcionar e as ventoinhas funcionam para circular o ar quente proveniente dos elementos de aquecimento superior e traseiro.
	Convecção Os alimentos são aquecidos pelo ar quente proveniente do elemento de aquecimento existente na parte de trás, que é posto a circular por duas ventoinhas. Esta definição fornece um aquecimento uniforme e é ideal para alimentos congelados pré-preparados e para bolos e croissants. Este modo pode ser utilizado para cozinhar em dois níveis.
	Grelhador grande Os alimentos são aquecidos pelos elementos de aquecimento superiores. Recomendamos este modo para grelhar bifes, salsichas e para tostas de queijo.
	Grelhador pequeno Este modo é ideal para grelhar pequenas quantidades de alimentos, como cacetes, queijo ou filetes de peixe. Coloque os alimentos no meio da grelha, uma vez que apenas funcionará o elemento de aquecimento mais pequeno na parte central.
	Calor inferior + Convecção O elemento de aquecimento inferior e o elemento de aquecimento da parede traseira fornecem ar quente circulado pelas ventoinhas. Este modo é ideal para cozinhar alimentos como quiches, piza, pão e cheesecake.
Auto	**Programas do Menu Automático** Pode seleccionar 15 programas do menu automático para fazer bolos, assar e cozinhar. O modo, o tempo de cozedura e a temperatura são pré-programados para uma maior facilidade de utilização. Seleccione apenas a opção e a dose apropriada.

PT

1. Convencional

Sugestão de temperatura: 200°C

A função convencional é ideal para cozinhar e assar alimentos preparados numa grelha. Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam para manter a temperatura do forno.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo convencional.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Lasanha congelada (500-1000 g)	3	Grelha	180-200	40-50
Peixe inteiro (por ex. dourada) (300-1000 g) 3-4 cortes de cada lado ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3/2	Grelha/ Recipi-ente fundo	240	15-20
Filetes de peixe (500-1000 g) 3-4 cortes de cada lado ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	13-20
Croquetes congelados (350-1000 g) recheio de carne picada e fiam-bre, queijo ou cogumelos ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	25-35
Croquetes congelados rechead-os com carne piscada, cenoura, beterraba ou batata (350-1000 g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	200	20-30
Costeletas de porco ou com osso (500-1000 g) ALGUMAS GOTAS DE ÓLEO, JUNTAR SAL E PIMENTA	3/2	Grelha/ Recipi-ente fundo	200	40-50
Batatas assadas (cortadas ao meio) (500-1000 g)	3	Tabuleiro	180-200	30-45
Carne congelada enrolada com recheio de cogumelos (500-1000 g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	40-50
Pão-de-ló (250-500 g)	2	Grelha	160-180	20-30
Bolo mármore (500-1000 g)	2	Grelha	170-190	40-50
Bolo levedado no tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos (1000-1500 g)	2	Tabuleiro	160-180	25-35
Queques (500-800 g)	2	Grelha	190-200	25-30

PT

2. **Calor superior + Convecção**

Sugestão de temperatura: 190°C

O elemento de aquecimento superior está a funcionar e a ventoinha funciona para fazer circular o ar quente de forma constante.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo Calor superior + Convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Porco com osso (1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3/2	Grelha / Recipiente fundo	180-200	50-65
Quarto dianteiro de porco em prata (1000-1500 g) MARINADO	2	Tabuleiro	180-230	80-120
Frango inteiro (800-1300 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	2/1	Grelha / Recipiente fundo	190-200	40-65
Bifes de carne ou peixe (400-800 g) ALGUMAS GOTAS DE ÓLEO, JUNTAR SAL E PIMENTA	3	Grelha / Recipiente fundo	180-200	15-35
Pedaços de frango (500-1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	4/3	Grelha / Recipiente fundo	200-220	25-35
Peixe assado (500-1000 g) utilizar prato próprio para forno ESFREGAR COM ÓLEO	2	Grelha	180-200	30-40
Rosbife (800-1200 g) ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	2/1	Grelha / Recipiente fundo Juntar 1 taça de água	200-220	45-60
Peito de pato (300-500 g)	4/3	Grelha / Recipiente fundo Juntar 1 taça de água	180-200	25-35

PT

3. ⊛ **Convecção**

Sugestão de temperatura: 170 °C

Esta função cozinha alimentos colocados no máximo em três prateleiras e é também apropriada para assar. A preparação é conseguida através do elemento de aquecimento na parede traseira e a ventoinha distribui o calor.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo de convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Costeletas de borrego (350-700 g), ESFREGAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3/2	Grelha / Recipiente fundo	190-200	40-50
Bananas assadas (3-5 bananas), cortadas com uma faca na sua parte superior, adicionar 10-15 g de chocolate, 5-10 g de nozes cortadas, regar com água açucarada, embrulhar em folha de alumínio.	3	Grelha	220-240	15-25
Maças assadas 5-8 peças cada com 150-200 g Retire o caroço, adicionar passas e geleia. Utilize prato próprio para forno.	3	Grelha	200-220	15-25
Croquetes de carne picada (300-600g) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	190-200	18-25
Rolo de carne picada com recheio, à Russa (500-1000 g) ESFREGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	50-65
Croquetes congelados (500-1000 g)	2	Tabuleiro	180-200	25-35
Batatas fritas no forno congeladas (300-700 g)	2	Tabuleiro	180-200	20-30
Piza congelada (300-1000 g)	2	Grelha	200-220	15-25
Bolo de maçã e amêndoas (500-1000 g)	2	Grelha	170-190	35-45
Croissants frescos (200-400 g) (massa pré-preparada)	2	Tabuleiro	180-200	15-25

PT

4. Grelhador grande

Sugestão de temperatura: 240°C

A função de grelhador grande grelha grandes quantidades de alimentos achatados, como bifes, schnitzels e peixe. Também é adequado para tostar. Tanto o elemento de aquecimento superior como a grelha estão neste modo.

Recomendamos que pré-aqueça o forno utilizando o modo de Grelhador Grande.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Salsichas (grossas) 5-10 pçs	4/3	Grelha/ Recipi-ente fundo	220	5-8 rodar 5-8
Salsichas (finas) 8-12 pçs	4/3	Grelha/ Recipi-ente fundo	220	4-6 rodar 4-6
Tostas 5-10 pçs	5	Grelha	240	1-2 rodar 1-2
Tostas de queijo 4-6 pçs	4/3	Grelha / Tabuleiro	200	4-8
Panquecas congeladas com recheio, à Russa (200-500 g)	3	Tabuleiro	200	20-30
Bifes de vaca (400-800 g)	4/3	Grelha/ Recipi-ente fundo	240	8-10 rodar 5-7

PT

5. Grelhador pequeno

Sugestão de temperatura: 240°C

Esta definição serve para grelhar quantidades mais pequenas de alimentos achatados, como bifes, schnitzels, peixe e tostas, colocados no meio do tabuleiro. Apenas o elemento superior está a funcionar.

Recomendamos que pré-aqueça o forno utilizando o modo de Grelhador Pequeno.

Coloque os alimentos no centro do acessório.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Camembert congelado próprio para forno (2–4 cada 75 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3	Grelha	200	10-12
Cacetes congelados com guarnição (Tomate e Mozzarella ou Fiambre e Queijo)	3/2	Grelha / Tabuleiro	200	15-20
Douradinhos de peixe congelados (300-700 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer) ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3/2	Grelha / Tabuleiro	200	15-25
Hambúrguer de peixe congelado (300-600 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO, ALGUMAS GOTAS ÓLEO	3	Tabuleiro	180-200	20-35
Piza congelada (300-500 g) COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3/2	Grelha / Tabuleiro	180-200	23-30

PT

6. Calor inferior + Convecção

Sugestão de temperatura: 190°C

O modo de Calor Inferior + Convecção é para as receitas que têm uma guarnição ou cobertura húmida e uma base estaladiça, tal como acontece com alimentos como pizas, quiches lorraine, bolos de fruta abertos ao estilo alemão e cheesecakes.

Recomendamos que pré-aqueça o forno em modo Calor Inferior + Convecção.

Alimentos	Nível da prateleira	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Tarte de maçã congelada (350-700 g)	3	Grelha	180-200	15-20
Pequenas tartes folhadas congeladas com recheio (300-600 g) ESFREGAR GEMA DE OVO, COLOCAR DENTRO DO FORNO FRIO (antes de pré-aquecer)	3	Tabuleiro	180-200	20-25
Almôndegas com molho (250-500 g) utilizar prato próprio para forno	3	Grelha	180-200	25-35
Massa folhada (500-1000 g) ESFREGAR GEMA DE OVO	3	Tabuleiro	180	15-23
Canelones com molho (250-500 g) utilizar prato próprio para o forno	3	Grelha	180	22-30
Tartes de massa levedada com recheio (600-1000 g) ESFREGAR GEMA DE OVO	3	Tabuleiro	180-200	20-30
Piza feita em casa (500-1000 g)	2	Tabuleiro	200-220	15-25
Pão feito em casa (700-900 g)	2	Grelha	170-180	45-55

Utilização do forno (continuação)

7. Programas do Menu Automático

A seguinte tabela apresenta 15 Programas Automáticos para Cozinhar, Assar e Fazer Bolos. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas.

Os Modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma maior facilidade de utilização.

Pode consultar estas indicações para cozinhar. Insira sempre os alimentos com o forno frio.

Nº	Alimento	Peso/kg	Acessório	Nível da Prateleira	Recomendação
1	**Pizza congelada**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Grelha de arame	2	Coloque a pizza congelada no centro da grelha de arame. Recomenda-se a definição de 0,3 - 0,6 kg para pizzas finas, e a de 0,7 - 1,0 kg para pizzas com muita guarnição.
2	**Batatas congeladas para fazer no forno**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Tabuleiro de forno	2	Distribua as batatas congeladas no tabuleiro de forno. A primeira definição é recomendada para batatas em palitos finos, a segunda definição é recomendada para batatas mais grossas. Utilize papel vegetal. Recomenda-se que vire as batatas após 2/3 do tempo de cozedura.
3	**Croquetes congelados**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Tabuleiro de forno	2	Distribua uniformemente os croquetes de batata congelados no tabuleiro de forno. Recomenda-se que vire os croquetes após 2/3 do tempo de cozedura.
4	**Lasanha fresca**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Grelha de arame	3	Utilize recipientes de vidro próprios para forno. Coloque a lasanha caseira ou a lasanha fria no meio do forno, sobre a grelha de arame.
5	**Peixe cozido a vapor**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.5 - 0.7 3- 0.8 - 1.0	Grelha de arame	2	Coloque o peixe fresco preparado (por ex.: truta, arinca, bacalhau) num recipiente de vidro próprio para forno, de tamanho apropriado, com tampa. Adicione líquido até cobrir o fundo do prato, por exemplo, 3-4 colheres de sopa de sumo de limão, vinho branco ou água, e cubra com a tampa. Coloque o prato na grelha de arame. Se preferir um aspecto de assado, pincele a pele do peixe com azeite e não cubra.
6	**Frango assado**	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	Grelha de arame Tabuleiro de fundo alto	2 1	Unte o frango frio com óleo, adicione especiarias e coloque o frango com o peito virado para cima na grelha de arame.
7	**Bifes de vaca**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Grelha de arame Tabuleiro de fundo alto	4 3	Distribua de 2 a 6 bifes lado a lado na grelha de arame. A primeira definição é para bifes finos, a segunda definição para bifes mais grossos. Vire-os após o sinal sonoro. Carregue no botão TEMPO DE COZEDURA para continuar a cozedura automática.
8	**Rosbife**	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	Grelha de arame Tabuleiro de fundo alto	2 1	Ponha o rosbife a marinar e coloque-o depois sobre a grelha de arame. Deite uma chávena de água no tabuleiro fundo. Vire o rosbife após o sinal sonoro. Depois de estar cozinhado, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-10 minutos.

7. Programas de Menu Automático

Nº	Alimento	Peso/kg	Acessório	Nível da Prateleira	Recomendação
9	**Bolo**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8 3- 0.9 - 1.0	Grelha de arame	2	Deite a massa numa forma para bolos redonda, funda e em forma de anel, de tamanho apropriado. Este programa é adequado para massas como as do bolo mármore, bolo de limão e bolo de avelãs.
10	**Queques**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	Grelha de arame	2	Ponha a massa dos queques num recipiente de metal com capacidade para 12 queques. Coloque o recipiente na grelha. Recomenda-se uma variação de peso entre 0,5 - 0,6 kg para queques com 45 g, cada; e uma variação de peso entre 0,7 - 0,8 kg para queques de tamanho médio com 65 g, cada.
11	**Fermentação de Massa**	1- massa para pizza 2- massa fermentada 3- levedura	Grelha de arame	2	A primeira definição é para fermentar massa para pizza, bolos, ou para levedar massa para pão. Coloque a massa num prato e cubra-a com película aderente. A Definição 2 é para massa de pão, como massa fermentada ou massa ácida. A Definição 3 é para levedura. Trabalhe a massa pré-fermentada manualmente, coloque-a numa forma e cubra-a com película aderente.
12	**Pão branco**	1- 0.75-0.85	Grelha de arame	2	Este programa é adequado para misturas para pão com 500 g de farinha de trigo. Siga as instruções no pacote. Coloque a massa fermentada numa forma rectangular. Pincele a massa com água. Corte no sentido do comprimento com uma faca.
13	**Pão integral**	1- 0.75-0.85	Grelha de arame	2	Este programa é adequado para misturas para pão com 500 g de farinha de trigo e centeio. Siga as instruções no pacote. Coloque a levedura (massa ácida) numa forma rectangular adequada. Pincele a massa com água. Corte no sentido do comprimento com uma faca.
14	**Pãezinhos/ Chapata**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	Tabuleiro de forno	3	A primeira definição é adequada para massa utilizada em pequenas porções como pãezinhos ou massa fresca para croissants (4-8 pçs). A Definição 2 é adequada para massa de pão chapata caseiro ou baguetes (2-6 pçs). Utilize papel vegetal.
15	**Pizza caseira**	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	Tabuleiro de forno	2	A primeira definição é adequada para pizzas pequenas (7-9 pçs) A Definição 2 é adequada para uma pizza redonda ou do tamanho de um tabuleiro. Os intervalos de peso incluem guarnições como molhos, vegetais, fiambre e queijo. Se preferir uma massa mais estaladiça, aqueça previamente o forno no modo calor inferior mais convecção, durante 5 minutos.

Recipientes de teste

De acordo com a norma EN 60350

1. Cozer

As recomendações para cozer referem-se ao forno pré-aquecido.

Tipo de alimento	Prato e notas	Nível da prateleira	Modo de cocção	Temp. °C	Tempo de cozedura mín.
Pequenos bolos	Tabuleiro	2	Convencional	170-190	15-25
	Forma funda + Tabuleiro	1+4	Convecção	150-170	20-30
Pão-de-ló sem gordura	Forma sobre a grelha (revestimento escuro, ø 26 cm)	1	Convencional	160-180	25-35
Tarte de maçã	Grelha + Tabuleiro + 2 formas para tarte (revestimento escuro, ø 20 cm)	1+3	Convecção	170-190	80-100
	Grelha + 2 formas para tarte (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 colocado na diagonal	Convencional	180-200	75-90

2. Grelhar

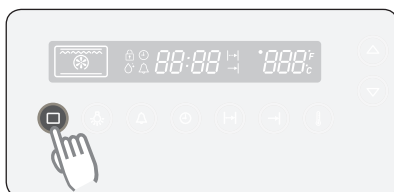
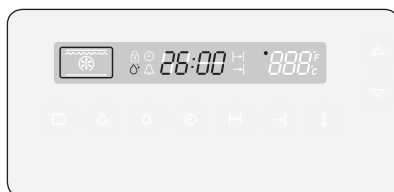
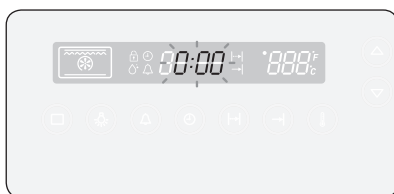
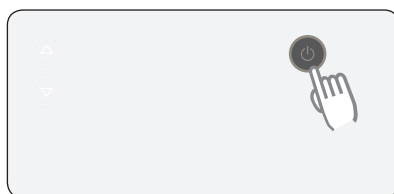
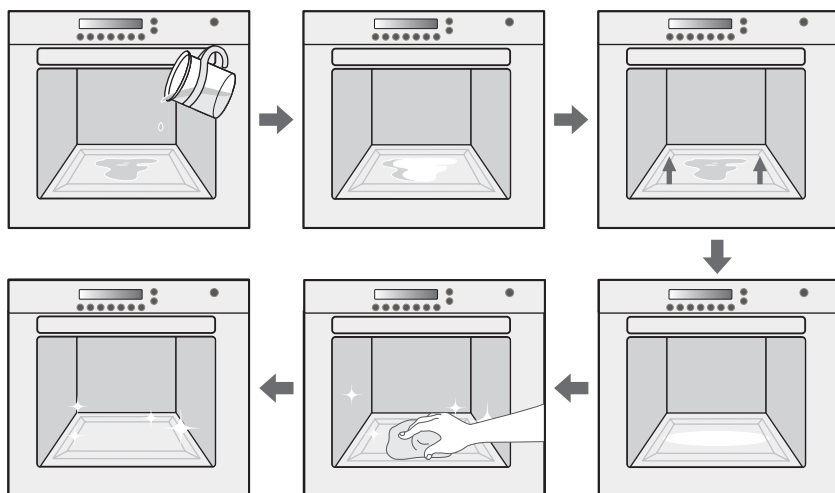
Pré-aquecer o forno vazio durante 5 minutos utilizando a função de Grelhador Grande.
Utilize esta função com a programação de temperatura máxima de 300°C.

Tipo de alimento	Prato e notas	Nível da prateleira	Modo de cocção	Temp. °C	Tempo de cozedura mín.
Tostas de pão branco	Grelha	5	Grelhador grande	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Hambúrgueres de carne de vaca	Grelha Recipiente fundo (para apanhar as gotas)	4 3	Grelhador grande	300	1° 7-10 2° 5-8

Limpeza a vapor

1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Deite cerca de 400 ml de água no fundo do forno vazio. Use apenas água corrente e nunca água destilada.
3. Feche a porta do forno.

Atenção O sistema de limpeza a vapor só pode ser ligado depois de o forno arrefecer completamente até à temperatura ambiente. Deixe o forno arrefecer completamente se ele não funcionar.

✉ Durante a limpeza a vapor, pode utilizar o botão para ligar/desligar, o botão de selecção da função de cozedura e os botões da função de temporizador e do relógio.

4. Carregue no **botão de selecção da função de cozedura** para seleccionar a limpeza a vapor.
5. A contagem decrescente começa 3 segundos depois de se seleccionar a limpeza a vapor. Passado um certo tempo, o aquecedor completa a operação.

6. Concluída a operação, o visor começa a piscar e ouve-se um sinal sonoro a indicar que o tempo chegou ao fim.
7. Carregue no **botão para ligar/desligar** para concluir a operação e limpar o interior do forno.

Depois de desactivar a limpeza a vapor

Sugestões

- Tenha cuidado se abrir a porta do forno antes de terminar o procedimento de limpeza a vapor; a água no fundo do forno está quente.
- Nunca deixe a água residual no forno durante algum tempo, por exemplo, durante a noite.
- Abra a porta do forno e remova a água restante com uma esponja.
- Utilizando uma esponja embebida em detergente, uma escova macia ou uma vassoura de nylon, limpe o interior do forno. Pode remover a sujidade difícil com um esfregão de nylon.
- Pode remover os depósitos de calcário com um pano embebido em vinagre.
- Lave com água limpa e seque com um pano macio (não se esqueça de limpar por baixo da vedação da porta do forno).
- Se o forno estiver muito sujo, pode ter de repetir o procedimento depois de o forno arrefecer.
- Se o forno estiver muito sujo de gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que esfregue com detergente a sujidade difícil antes de activar a função de limpeza do forno.
- Depois da limpeza, deixe a porta do forno aberta num ângulo de 15 ° para que a superfície esmaltada no interior seque completamente.

Secagem rápida

1. Deixe a porta do forno aberta num ângulo aproximado de 30°.
2. Carregue no **botão de selecção da função de cozedura** para seleccionar o modo de convecção.
3. Programe o tempo de cozedura para cerca de 5 minutos e a temperatura para 50°C.
4. Desligue o forno no fim desse período.

AVISO

Não limpe o forno com dispositivos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.

Exterior do forno

- Para limpar o interior e o exterior do forno, utilize um pano e um agente de limpeza suave ou uma sabonária de água quente.
- Seque o forno com papel de cozinha ou uma toalha seca.
- Não utilize esfregões nem produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos.

Forno com a parte da frente em aço inoxidável

- Não utilize lã de aço nem esfregões rugosos ou abrasivos. Podem danificar o acabamento.

Forno com a parte da frente em alumínio

- Limpe cuidadosamente a placa com um pano macio ou em microfibra e um detergente suave para limpeza de vidros.

AVISO

Antes de começar a limpar, verifique se o forno está frio.

Interior do forno

- Não limpe o fecho da porta à mão.
- Não utilize esfregões rugosos nem esponjas de limpeza.
- Para não danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize os produtos para limpeza de fornos à venda no mercado.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto especial para limpeza de fornos.

Acessórios

Lave todos os utensílios e acessórios depois de cada utilização e seque-os com uma toalha de cozinha.
Para facilitar a limpeza, deixe-os de molho numa sabonária de água quente durante cerca de 30 minutos.

Superfície em esmalte catalítico

A tampa amovível, revestida de esmalte catalítico cinzento escuro, pode ficar suja de óleo e gordura espalhados pela circulação do ar durante o aquecimento no modo de convecção. Esses depósitos são queimados quando o forno atinge temperaturas de 200 °C e superiores, por exemplo, quando se fazem bolos ou assados. Quais mais alta for a temperatura, mais depressa se queimam estes depósitos.

O forno e os acessórios devem ser limpos após cada utilização. Caso contrário, se continuar a fazer bolos ou assados, os depósitos ficam ainda mais queimados e a limpeza pode ser difícil ou, em casos extremos, impossível.

Limpeza manual

Antes de começar a limpar, verifique se o forno está frio.

- A tampa em esmalte catalítico deve ser limpa com uma solução de água quente e líquido de limpeza aplicada com uma escova de nylon macia.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos rugosos, lã de aço, facas nem outros materiais abrasivos. Não utilize sprays no esmalte catalítico, uma vez que os químicos usados nos sprays para limpeza de fornos danificam o esmalte catalítico e tornam-no ineficaz.
Se quiser utilizar sprays para limpeza de fornos nas superfícies interiores, retire primeiro a tampa catalítica.

Limpeza a altas temperaturas

Antes de limpar a tampa catalítica a altas temperaturas, certifique-se de que as superfícies interiores do forno foram todas limpas como se descreve acima. Caso contrário, as altas temperaturas podem queimar os depósitos existentes nas superfícies interiores do forno e tornar impossível a sua remoção.

Se, depois da limpeza manual, o forno continuar muito sujo, aqueça-o a uma temperatura elevada para facilitar a remoção da sujidade causada por salpicos de óleo e gordura.

Este processo não remove depósitos de especiarias, xaropes nem substâncias semelhantes. Esses depósitos devem ser removidos à mão através de uma solução suave de água quente e um líquido de limpeza, aplicados com uma escova macia.

- Retire todos os acessórios do forno.
- Programe o forno para a função convencional.
- Programe a temperatura para 250 °C.
- Ponha o forno a trabalhar durante cerca de 1 hora. O período de tempo depende do grau de sujidade.

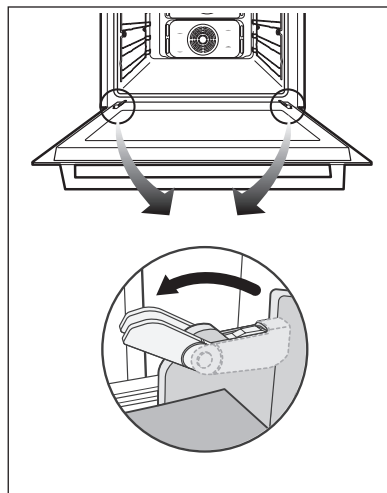
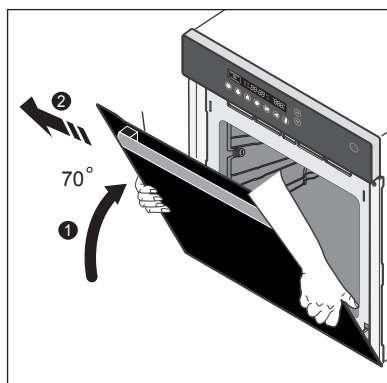
É uma boa ideia programar a hora a que o processo acaba, utilizando a programação de fim de tempo, caso se esqueça de desligar o forno quando terminar.

Toda a sujidade restante irá desaparecendo gradualmente com as sucessivas utilizações do forno a altas temperaturas.

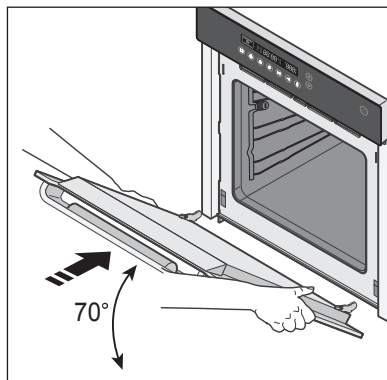
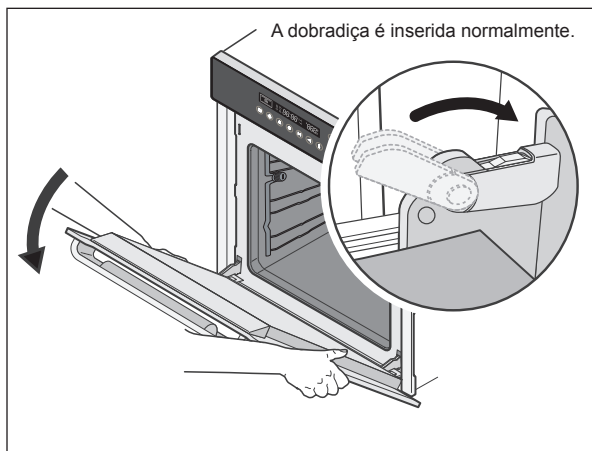
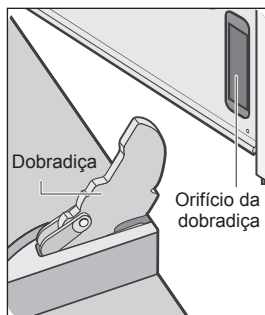
Limpar a porta do forno

Durante a utilização normal, a porta do forno não deve ser removida, mas se isso for necessário, por exemplo, para limpeza, siga estas instruções. A porta do forno é pesada.

Remover a porta

1. Rode as patilhas para abrir as duas dobradiças.

2. Com as duas mãos, agarre nas partes laterais da porta do forno pelo meio.
3. Rode a porta aproximadamente 70° até conseguir remover completamente as dobradiças dos orifícios.

PT

Instalar a porta

1. Ainda com as patilhas abertas, alinhe as dobradiças da porta nos orifícios das dobradiças.

2. Rode a porta em direcção à linha horizontal e rode as patilhas para as fechar.

Vidro da porta do forno

A porta do forno está equipada com três folhas de vidro colocadas umas contra as outras. As folhas interior e do meio podem ser removidas para limpeza.

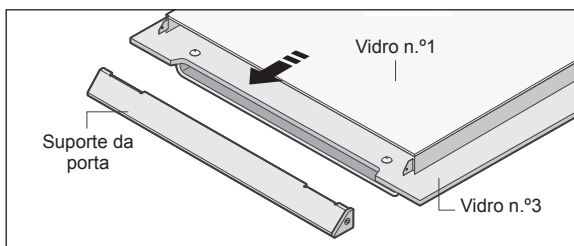
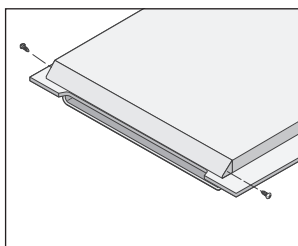
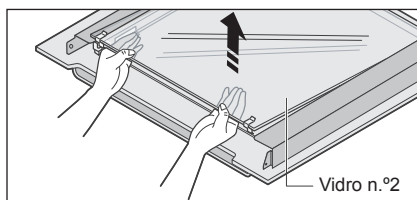
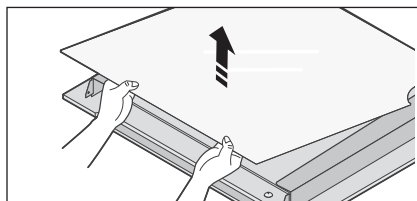
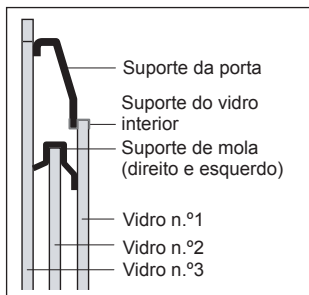
AVISO

- Sempre que separar a porta do forno, as patilhas devem estar abertas.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos fortes nem raspadores metálicos para limpar a porta do forno. Podem riscar a superfície o que pode fazer com que o vidro se parta.
- Quando montar a porta ou remover algumas peças (o vidro da porta ou outra peça) da porta, podem resultar ferimentos.

Atenção

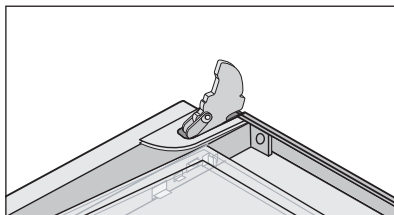
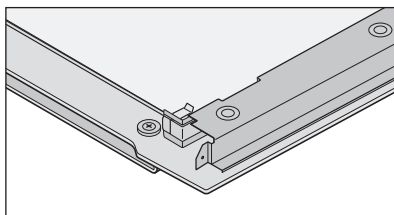
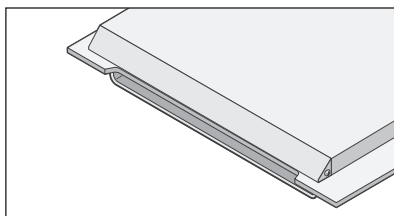
O vidro pode partir-se se utilizar força excessiva, sobretudo nas extremidades da folha de vidro dianteira.

Desmontar a porta

1. Remova os dois parafusos nos lados esquerdo e direito da porta.
2. Remova os dois suportes e o descanso da porta e remova os dois parafusos que prendem a pega.

3. Desprenda a folha de vidro interna, vidro n.º1, da porta.
4. Levante o vidro n.º2 e remova os dois suportes de mola da parte superior da folha de vidro.

✉ Limpe todas as folhas de vidro com água quente ou líquido de limpeza e seque com um pano macio.

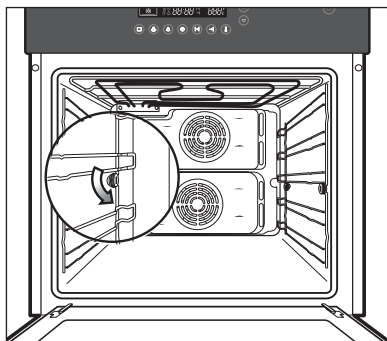
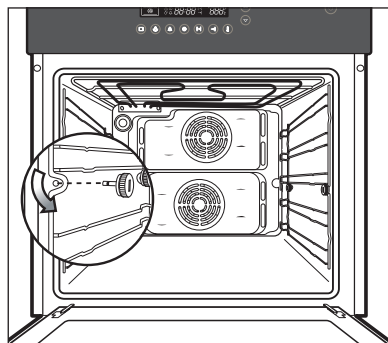
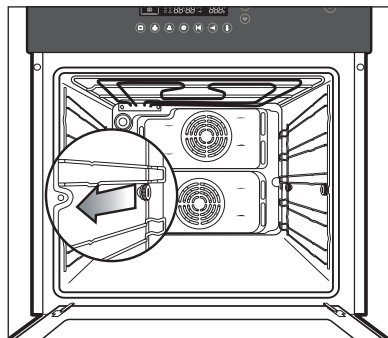
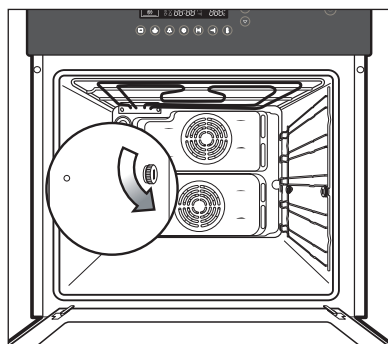
PT

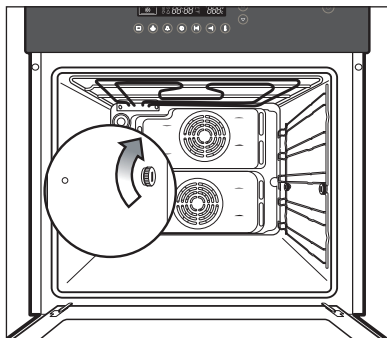
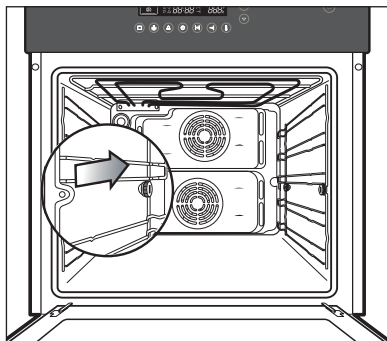
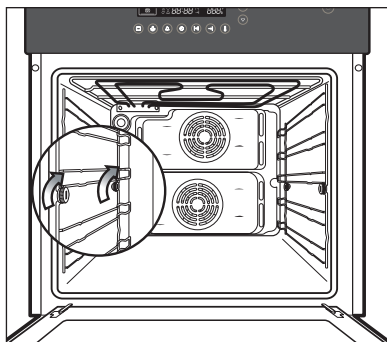
Montar a porta

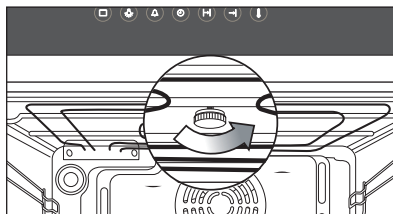
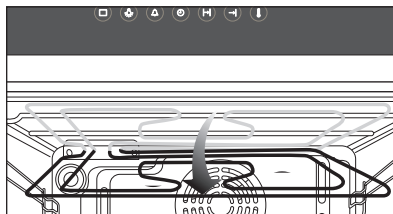
1. Limpe o vidro e as partes interiores com água quente e sabão.
   ✉ Não utilize desengordurantes abrasivos nem palha-de-aço. Utilize uma esponja com detergente líquido ou água quente e sabão.

2. Prenda os dois suportes de mola na parte superior do vidro n.º2 e coloque o vidro n.º2 no lugar.
3. Prenda o vidro n.º1, o descanso da porta e os suportes da porta.

4. Aperte os dois parafusos dois dois lados da porta.

Calhas laterais

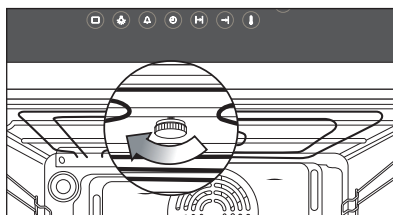
Para limpar o interior do forno, pode retirar ambas as calhas laterais.

Retirar as calhas laterais

1. Rode o parafuso na parte de trás apenas 2 ou 3 vezes no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

2. Retire o parafuso da parte da frente, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, depois de encaixar a calha lateral no lugar.

3. Puxe e retire a calha lateral.

4. Retire o parafuso da parte de trás, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Instalar as calhas laterais

1. Introduza o parafuso na parte de trás e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio, apenas 2 ou 3 vezes.

2. Introduza e empurre a parte traseira em forma de U da calha lateral na direcção do parafuso.

3. Introduza o parafuso na parte da frente e aperte ambos os parafusos.

Limpeza do aquecedor superior

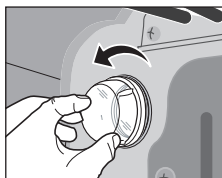
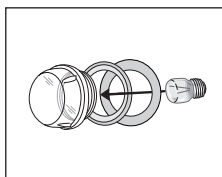
1. Remova a circular da porca superior rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio enquanto segura na parte superior do aquecedor.

A parte da frente do aquecedor superior inclina-se para baixo.

2. Quando terminar a limpeza, levante a parte superior do aquecedor para o seu nível original e rode a circular da porca no sentido dos ponteiros do relógio.

PT

Mudar a lâmpada

☛ **Perigo de choque eléctrico!**
Antes de substituir a lâmpada do forno, dê os seguintes passos:

- Desligue o forno;
- Desligue o forno da corrente eléctrica; e
- Proteja a lâmpada do forno e a tampa de vidro colocando um pano no fundo do forno.

✉ Pode comprar uma lâmpada no centro de assistência da SAMSUNG.

Substituir a lâmpada traseira do forno e limpar a tampa de vidro

1. Retire a tampa rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Remova o anel metálico e o anel de folha e limpe a tampa de vidro.
3. Se for necessário, substitua a lâmpada por uma lâmpada de 25 watt, 230 V, resistente ao calor até 300°C.

4. Instale o anel metálico e o anel de folha à tampa de vidro.
5. Volte a colocar a tampa de vidro.

Perguntas Mais Frequentes e Resolução de Problemas

O que devo fazer se o forno não aquecer?

Verifique se uma das seguintes acções resolve o problema:

- O forno pode não estar ligado. Ligue o forno.
- O relógio pode não estar certo. Acerte o relógio (consulte a secção “Acertar o relógio”).
- Verifique se foram aplicadas as definições necessárias.
- Um dos fusíveis da casa pode ter queimado ou um disjuntor pode ter disparado. Substitua os fusíveis e reponha o circuito. Se isto acontecer repetidamente, contacte um electricista autorizado.

O que devo fazer se, apesar de ter programado a função e a temperatura do forno, este não aquecer?

Podem existir problemas com as ligações eléctricas internas. Contacte o seu centro de assistência local.

O que devo fazer se aparecer um código de erro e o forno não aquecer?

Há uma avaria nas ligações internas do circuito eléctrico. Contacte o seu centro de assistência local.

O que devo fazer se o relógio estiver em branco?

Houve uma falha de energia. Acerte o relógio (consulte a secção “Acertar o relógio”).

O que devo fazer se as luz do forno não acender?

A luz do forno está avariada. Substitua a lâmpada (consulte a secção “Mudar a lâmpada”).

O que devo fazer se a ventoinha do forno estiver a funcionar sem ter sido programada?

A seguir à utilização, a ventoinha funciona até o forno arrefecer. Contacte o centro de assistência local se a ventoinha continuar a funcionar depois de o forno ter arrefecido.

PT

Códigos de erro e segurança

Códigos de erro e segurança	Funções gerais	Solução
E-27 E-26 E-28 E-2C	**ERRO NO SENSOR DE TEMPERATURA**	**Contacte o serviço de assistência da SAMSUNGlocal.**
S-01	**INTERRUPÇÃO DE SEGURANÇA** O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante demasiado tempo.	**Desligue o forno e remova os alimentos. Deixe o forno arrefecer antes de voltar a utilizar.**
E-09 E-0A E-08 SE E-06	Um erro do forno pode provocar baixo desempenho e problemas de segurança. Pare imediatamente de utilizar o forno.	**Contacte o serviço de assistência local da Samsung.**

Dados técnicos

PT

Fonte de alimentação	230V ~ 50Hz
Volume (capacidade utilizável)	65 L
Potência de saída	máx. 3,400 W
Peso	
Líquido	40 kg aprox.
Bruto	44 kg aprox.
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	595 x 595 x 566 mm
Cavidade do forno	440 x 365 x 405 mm

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduo de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Nº de código: DG68-00157U